

Unsere Brüderli Klassiker

Schweinsbratwurst vom Metzgermeister Brüderli

serviert mit Zwiebelsauce und Pommes frites

23.00

Schweins-Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse

(ca.15 Minuten Wartezeit)

35.00

Wiener Schnitzel mit Gemüse und Pommes frites

47.00

Zarte Kalbsleberli an „Vecchia Romagna“ mit Rösti

35.00

Spätzlipfanne

Hausgemachte Spätzli mit Gemüse und Champignons

an einer feinen Rahmsauce

24.00

Salate und Vorspeisen

	klein	Portion
Blattsalat	8.50	
Gemischter Salat	10.00	
Nüsslisalat „Mimosa“ mit Ei und Brotcroûtons	12.00	14.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroûtons	15.00	19.00
Salat Alvis Blattsalat mit Pouletstreifen und Croûtons	18.00	22.00
Bugatti Blattsalat mit Speck, Croûtons und Waldpilzen	17.50	21.50
Blattsalat Colosseo mit frischen Kalbsleberli	21.00	25.00
Ferrari Blattsalat mit gebratenen Riesencrevetten und Apfelstückli	14.50	21.50
Thonsalat garniert	15.00	19.00
Wurstsalat Pantheon mit Klöpfer, Salametti, Käse und Tomaten	16.50	20.50
Wurst- Käsesalat garniert	15.00	19.00

Wählen Sie italienische Salatsauce, Balsamico- oder French-Dressing.
Alle unsere Saucen sind hausgemacht.

Bruschette – einmal anders

getoastetes Brot mit Feta und gegrilltem Gemüse

12.00

Apero – Vorspeisen – Köstlichkeiten auf dem Holzbrett ab 2 Personen

Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Rohessspeck und Käse
mit Essiggurken und Gemüse garniert

p/ Person

18.00

Suppen

Tomatensuppe mit Gin	8.50
Cocos- Curry- Suppe mit Riesencrevettenspiessli	14.50

Fitnesssteller jeweils mit Café de Paris

mit Entrecôte	41.00
mit Kalbsschnitzel	41.00
mit Schweinesteak	29.00
mit Pouletschnitzel	29.00
mit Riesencrevetten	34.00

Pasta / Risotti

	Vorspeise	Hauptgang
Hausgemachten Casarecce oder Spaghetti (Barilla):		
Napoli oder Arrabbiata	14.00	21.00
Carbonara oder Bolognese	17.00	22.00
Pantheon (mit Salami, Speck und Champignons an Tomatensauce)	17.00	22.00
Pasta Pollo & Cinque P	21.00	26.00
Panna, Parmigiano, Pomodoro, Prezzemolo, Pepe e Pollo		
Risotto con funghi	22.00	27.00
Cocos- Curry Risotto	23.00	28.00
mit sautierten Pouletstreifen		

Vegetarische Gerichte

Gemüse- Kartoffel „Mille Feuille“	26.00
Kartoffelgaletten mit Auberginen, Zucchini, Tomatenragout und Mozzarella überbacken, Kräuterdip	
Ruchbrotscheibe getoastet mit Pilzrahmsauce	
(Morcheln, Austernpilze, Shitakepilze, Champignons)	26.00
mit Marktgemüse oder kleinem Salat	

Fleischgenüsse

	klein	Portion
Vom Schwein		
Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	22.00	28.00
Rahmschnitzel an Pilzsauce mit Spätzli	22.00	28.00
Vom Kalb		
Rahmschnitzel an Pilzsauce mit Spätzli	38.00	44.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	35.00	41.00
Vom Rind		
Rindsgeschnetzeltes nach Stroganoff Art mit Gemüse und Pommes frites		40.00
Rindsentrecôte 200g mit Gemüse und Pommes frites		48.00
Wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder an Pfeffersauce		

Aus dem Wasser

Seeteufel Medaillons an Safransauce, Kartoffelgaletten und Blattspinat	42.00
Pikante Riesencrevetten auf Risotto mit Fenchel und Thaibasilikum	36.00

Fleischdeklaration: Rind, Kalb, Schwein und Geflügel von kontrollierten Produzenten aus der Schweiz, Lamm aus Neuseeland und Australien (kann mit hormonellen und / oder nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein).

Fischdeklaration: Seeteufel aus Grossbritannien, Crevetten aus Vietnam

Allergene: Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.